

# femmezoom

## GATEAUX MAROCAINS - TOME I -



## Fekkas aux fruits confits

### INGREDIENTS

- 4 œufs
- 350g de sucre en poudre
- 25cl d'huile
- 2 sachets de levure pâtissière
- 1 boîte de fruits confits
- La farine selon le mélange

### Garniture

- 1 jaune d'œuf
- Un peu de liqueur de fraise



### PREPARATION

1 - Mettre le sucre en poudre et les œufs dans une jatte, travailler bien jusqu'à ce que l'appareil blanchisse, ajouter l'huile en continuant à travailler, incorporer les fruits confits, la levure, ajouter la farine tamisée peu à peu jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et un peu molle que la pâte à pain.

2 -Fractionner la pâte à des morceaux, rouler chaque morceau en forme de baguette.

3 -Mettre dans un récipient le jaune d'œuf et la liqueur de fraise, mélanger bien.

4 -Enduire les baguettes avec ce mélange, dessiner des traits avec une fourchette sur les baguettes et disposer-les sur une tôle huilée.

5 -Mettre-les dans un four assez chaud pour faire une demi cuisson, sortir-les de four, découper délicatement des biais en lamelles à l'aide d'un couteau aiguisé en prendre soins de ne pas les briser (couper-les chaud), disposer-les encore une fois dans une tôle non huilée et faire cuire dans un four moyennement chaud jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

6 -Conserver-les dans une boîte bien fermée.

## Fekkas aux cacahuètes

### INGREDIENTS

#### La farce

- 500g de cacahuètes
- 175g de sucre semoule
- 1/2 verre à thé d'eau de fleur d'oranger
- Un peu de gomme arabique en poudre

#### La pâte

- 200g de crème fraîche
- 500g de farine
- Une pincée de sel



### PREPARATION

#### La farce

1 - Mettre les cacahuètes dans l'eau bouillante et faire-les frire avec leur peau, retirer-les dès qu'elles soient dorées, mettre-les au passoire pour égoutter, moudre-les ensuite au moulin avec le sucre.

2 - Mettre dans un saladier les cacahuètes moulues, l'eau de fleur d'oranger et la gomme arabique, mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

3 - Former de ce mélange des bâtonnets longs.

#### La pâte

1 - Mettre la crème fraîche dans une jatte, ajouter le sel et incorporer la farine tamisée peu à peu jusqu'à le rassemblement de pâte, malaxer fortement avec la paume de la main jusqu'à l'obtention d'une pâte souple et rendre-la pareille à la pâte de cornes de gazelle.

2 - Former de cette pâte des boules de la taille d'orange, mettre-les dans un sachet en plastique et poser-les au réfrigérateur.

3 - Étaler la pâte avec un rouleau à pâtisserie sur un plan de travail fariné, placer les bâtonnets de farce au dessus, plier de manière à recouvrir le bâtonnet, continuer l'opération jusqu'à l'épuisement de pâte et de farce, couvrir les baguettes enveloppées et réserver-les dans un sachet en plastique ou dans du papier aluminium, mettre-les au congélateur pendant 1 heure.

4 - Découper délicatement des biais en lamelles à l'aide d'un couteau aiguisé sans les briser, disposer-les sur une tôle huilée.

5 - Faire-les cuire dans un four moyennement chaud jusqu'à ce qu'ils soient un peu dorés.

6 - Conserver-les dans une boîte bien fermée.

## Gâteaux aux amandes (lemchawka)

### INGREDIENTS

- 500g d'amandes
- 500g d'amandes pour la réfutation
- 200g de sucre glacé
- 200g de sucre semoule
- 50g de beurre fondu
- 2 jaunes d'œufs
- 2 blancs d'oeufs
- 1/4 verre à thé d'eau de fleur d'oranger
- Un peu de gomme arabique
- Une boîte de fruits confits pour la garniture



### PREPARATION

1 - Emmonder 500g d'amandes, peler-les, faire-les griller dans une poêle et hacher-les grossièrement.

2 - Emmonder 500g d'amandes, peler et essuyer-les, incorporer-les avec le sucre glacé et le sucre semoule.

3 - Moudre les amandes dans un moulin jusqu'à ce qu'ils soient souples.

4 - Mettre les amandes moulues dans une jatte, ajouter le beurre fondu, l'eau de fleur d'oranger, la gomme arabique, les jaunes d'œufs, pétrir bien jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

5 - Façonner avec cette pâte des petites boules de la taille de petit abricot, tremper-les dans les blancs d'œufs ensuite réfuter-les dans les amandes hachés, faire des trous au centre de chaque boule, disposer-les sur une tôle huilée.

6 - Faire cuire dans un four moyennement chaud, remplir les trous vide des gâteaux avec les fruits confits pour les garnir.

7 - Disposer-les sur un plat.

## Grenades aux amandes

### INGREDIENTS

#### La pâte

- 500g de farine
- 1/2 verre à thé de beurre fondu
- 1/2 verre à thé d'eau de fleur d'oranger
- Un peu de sel
- Un verre à thé d'eau
- Colorant rouge et jaune

#### La farce

- 500g de poudre d'amandes
- 300g de sucre glacé
- 1/2 verre à thé de beurre fondu
- Un peu de gomme arabique en poudre
- 2 cuillerées à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 1/2 cuillerée à café de cannelle en poudre



### PREPARATION

#### La farce

1 - Mettre dans une jatte la poudre d'amandes et le sucre glacé, bien mélanger, ajouter le beurre, l'eau de fleur d'oranger, la cannelle, la gomme arabique, pétrir bien jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

2 - Façonner avec cette pâte des petites boules, réserver-les jusqu'à le moment d'utilisation.

#### La pâte

3- Mettre dans une jatte la farine tamisée, le beurre et le sel, bien mélanger, ajouter l'eau de fleur d'oranger et incorporer le colorant rouge et jaune jusqu'à l'obtention de couleur de grenade, ajouter l'eau et rassembler la pâte, malaxer fortement avec les paumes de la main pendant 20 minutes jusqu'à l'obtenir d'une pâte souple.

4 - Etaler la pâte avec un rouleau à pâtisserie

sur un plan de travail fariné, feuilleter-la jusqu'à obtenir une feuille très fine, couper-la avec l'emporte-pièce rond à des rondelles de 8cm de diamètre, faire des fentes à l'aide de coupe pâte divergent de 1cm entre eux au bord de chaque rondelle.

5 - Mettre au milieu de chaque rondelle une boule de farce, rassembler les extrémités de disque en haut et essayer de lui donner la forme de grenade et tracer des trait sur les côtés des grenades avec coupe pâte, continuer l'opération jusqu'à l'épuisement de pâte et de farce, piquer légèrement le fond de grenade avec le curdent, disposer-les sur une tôle huilée. Laisser-les reposer pendant une nuit.

6 - Faire cuire dans un four moyennement chaud pendant 15 minutes.

7 - Disposer-les sur un plat.

**FEMME ZOOM**

## Baguettes à la pâte d'amandes

### INGREDIENTS

#### La farce

- 500g de poudre d'amande
- 300g de sucre glacé
- 2 blancs d'œufs
- 3 cuillerées à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 1/2 cuillerée à café de cannelle en poudre
- Un peu de gomme arabique en poudre

#### La pâte

- 125g de beurre
- 2 cuillerées à soupe de sucre glacé
- 200g de crème fraîche
- 1 verre à thé d'eau de fleur d'oranger
- La farine selon le mélange

#### La garniture

- 1 blanc d'œuf
- 1 verre à thé de graines de sésames



### PREPARATION

#### La farce

1 - Travailler dans un mélangeur électrique le poudre d'amande, le sucre glacé, les blancs d'œufs, l'eau de fleur d'oranger, la cannelle, la gomme arabique, mélanger bien jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

2 - Former de cette pâte des boudins fins de 1cm d'épaisseur et d'une vingtaine de centimètre de long.

#### La pâte

1 - Travailler dans une jatte le beurre et le sucre glacé jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux, ajouter la crème fraîche, bien mélanger ajouter l'eau de fleur d'oranger, incorporer la farine tamisée peu à peu, pétrir bien jusqu'à atteindre la consistance de la pâte de pain, malaxer fortement avec les paumes de la main pendant 20 minutes jusqu'à obtenir une pâte souple, laisser au réfrigérateur pendant une demi heure.

2 - Former de cette pâte des boules de la taille d'orange.

3 - Etaler la pâte avec un rouleau à pâtisserie sur un plan de travail fariné, feuilleter-la jusqu'à obtenir une feuille très fine,

couper-la à l'aide d'un coupe pâte en forme des rectangles de dimension de 20cm de longueur et 6cm de large, placer les boudins de pâte d'amande sur l'une des extrémités de rectangle coupé, plier de manière à recouvrir les boudins, couper la baguette enveloppée à l'aide d'un coupe pâte, sceller le bord de baguette avec le blanc d'œuf, découper chaque baguette à des morceaux de 8cm de long avec un couteau bien aiguisé, continuer l'opération jusqu'à l'épuisement de pâte et de farce.

4 - Tremper les deux extrémités des gâteaux au blanc d'œuf ensuite dans les graines de sésames, disposer-les au fur et à mesure sur une tôle huilée.

5 - Faire cuire dans un four moyennement chaud jusqu'à ce que les gâteaux soient dorés.

6 - Conserver-les dans une boîte bien fermée.

**FEMMEZOOM**

## Bracelets à la pâte d'amande

### INGREDIENTS

#### La farce

- 500g de poudre d'amande
- 350g de sucre glacé
- 2 blancs d'œufs
- 3 cuillerées à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 1/2 cuillerée à café de cannelle en poudre
- Un peu de gomme arabique en poudre

#### La pâte

- 125g de beurre
- 2 cuillerées à soupe de sucre glacé
- 2 cuillerées à soupe de crème fraîche
- 1 verre à thé d'eau de fleur d'oranger
- La farine selon le mélange

#### La garniture

- 1 blanc d'œuf
- 60g de d'amandes émondés et concassés



### PREPARATION

#### La farce

1 - Travailler dans un mélangeur électrique le poudre d'amande, le sucre glacé, les blancs d'œufs, l'eau de fleur d'oranger, la cannelle, la gomme arabique, mélanger bien jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

2 - Former de cette pâte des boudins fins et d'une vingtaine de centimètre de long.

#### La pâte

1 - Travailler dans une jatte le beurre et le sucre glacé jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux, ajouter la crème fraîche, bien mélanger ajouter l'eau de fleur d'oranger, incorporer la farine tamisée peu à peu, pétrir bien jusqu'à atteindre la consistance de la pâte de pain, malaxer fortement avec les paumes de la main pendant 20 minutes jusqu'à obtenir une pâte souple.

2 - Former de cette pâte des boules de la taille d'orange.

3 - Etaler la pâte avec un rouleau à pâtisserie sur un plan de travail fariné, feuilleter-la jusqu'à obtenir une feuille très fine, placer les boudins de pâte d'amande au dessus, plier de manière à recouvrir les boudins, couper la baguette enveloppée à l'aide d'un coupe pâte, découper chaque baguette à des morceaux de 8cm de long et aplatis délicatement avec les doigts ensuite joindre les deux bouts et coller bien pour prendre la forme de bracelet, continuer l'opération jusqu'à l'épuisement de la pâte et de la farce.

4 - Tremper la face supérieure de gâteau dans le blanc d'œuf battu et dans les amandes concassés, disposer-les sur une tôle huilée.

5 - Faire cuire dans un four moyennement chaud jusqu'à ce que les bracelets soient bien dorés.

6 - Disposer-les sur un plat.

**FEMMEZOOM**

## Meringue aux cacahuètes

### INGREDIENTS

- 500g de sucre glacé
- 500g de cacahuètes
- 6 blancs d'œufs
- 2 cuillerées à soupe d'huile

### Garniture

- 50g d'abricots confits



### PRÉPARATION

1 - Couper les abricots confits en petits cubes.

2 - Faire griller les cacahuètes dans une poêle jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et débarrassées de leur peau en les frottant, les moudre ensuite au moulin 2 fois.

3 - Dans un saladier mélanger les blancs d'œufs et le sucre glacé.

4 - Battre avec un fouet électrique le mélange sur un bain-marie jusqu'à l'obtention d'une crème très lisse et qui tient aux branches du fouet, continuer à monter le mélange hors du bain-marie jusqu'à léger refroidissement.

5 - Incorporer délicatement la poudre de cacahuète à ce mélange à l'aide d'une spatule en bois, ajouter l'huile.

6 - Façonner avec ce mélange des boules à l'aide d'une poche à douille, disposer-les sur une plaque huilée, garnir-les avec les cubes d'abricots.

7 - Faire cuire dans un four doux, sortir-les de four quand elles commencent à dorer.

8 - Conserver-les dans une boîte bien fermée.

**FEMMEZOOM**

## Les figues

### INGREDIENTS

#### La farce

- 500g de pâte de dattes
- 1/2 cuillerée à café de cannelle en poudre
- 50g de graines de sésames

#### La pâte

- 125g de beurre
- 50g de sucre glacé
- 1 verre à thé d'eau de fleur d'oranger
- Colorant en poudre verre
- La farine selon le mélange
- 80g de chocolat blanc pour le décor



### PREPARATION

#### La farce

- 1 - Faire griller les graines de sésame dans une poêle.
- 2 - Mélanger dans un saladier la pâte de dattes, la cannelle en poudre, les graines de sésame grillées.
- 3 - Former de cette pâte des petites boules de la grosseur d'olive.

#### La pâte

1 - Travailler dans une jatte le beurre et le sucre glacé jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux, ajouter l'eau de fleur d'oranger, bien mélanger, incorporer la farine tamisée peu à peu, pétrir jusqu'à atteindre la consistance de la pâte de pain, ajouter peu à peu le colorant verre jusqu'à l'obtention de couleur de figue, malaxer fortement avec les paumes de la main pendant 20 minutes jusqu'à obtenir une pâte souple.

- 2 - Former de cette pâte des boules de la taille d'orange.
- fine, couper-la avec l'emporte-pièce rond de 6cm de diamètre.

3 - Étaler la pâte avec un rouleau à pâtisserie sur un plan de travail fariné, feuilleter-la jusqu'à obtenir une feuille très fine, couper-la avec l'emporte-pièce rond de 6cm de diamètre.

4 - Mettre au milieu de chaque disque une boule de farce, rassembler les bords et les côtés de disque en haut et rouler pour donner-la la forme de figue, continuer l'opération jusqu'à l'épuisement de pâte et de farce, piquer légèrement le fond de figue avec le curdenter, disposer-les sur une tôle huilée.

5 - Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie.

6 - Faire cuire dans un four moyennement chaud pendant 15 minutes, sortir-les du four et laisser refroidir, tremper-les têtes des figues dans le chocolat blanc fondu.

7 - Disposer-les sur un plat.

### Gâteau en forme de coquillage

#### INGREDIENTS

- 700g de beurre
- 350g de sucre glacé
- 250g de cacao en poudre
- 1 sachet de levure pâtissière
- 1 cuillerée à café d'arôme d'amande
- Des perles argenté pour le décore
- La farine selon le mélange



#### PREPARATION

1 -Travailler dans une jatte le sucre glacé et le beurre jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux, ajouter le cacao, bien mélanger, ajouter l'arôme d'amande, la levure, ajouter la farine tamisée peu à peu et pétrir bien pour obtenir une pâte homogène et molle.

2 -Mettre la pâte dans une poche à douille dentelée et presser pour donner des formes de coquillages, décorer-les avec les perles argenté, disposer-les au fur et à mesure sur une tôle huilée.

3 -Faire cuire dans un four moyennement chaud.

4 -Conserver-les dans une boîte bien fermer.

## Gâteau farci aux dattes

### INGREDIENTS

- 500g de beurre
- 250g de sucre glacé
- 6 jaunes d'œufs
- 1 sachet de levure pâtissière
- La farine selon le mélange
- 250g de sucre glacé pour garnir
- Une cuillère en bois décoré, vendre au magasin

#### La farce

- 500g de pâte de dattes
- 1 cuillerée à café de cannelle en poudre
- 1/4 verre à thé d'eau de fleur d'oranger



### PREPARATION

#### La farce

1 - Dans un grand bol, mettre la pâte de dattes, la cannelle, l'eau de fleur d'oranger, bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

2 - Former de cette pâte des boules de la forme de bille, réserver.

#### La pâte

1 - Travailler dans une jatte le beurre et le sucre glacé jusqu'à ce qu'ils forment un mélange crémeux, ajouter les jaunes d'œufs en continuant à travailler quelques minutes, ajouter la levure, incorporer la farine tamisée peu à peu jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et souple.

2 - Couper la pâte en plusieurs pâtons.

3 - Etaler la pâte au rouleau à pâtisserie sur un épaisseur de 3mm, découper-la avec l'emporte pièce rond, former des cercles de 6cm de diamètre.

4 - Poser chaque cercle sur la cuillère en bois décorée et farinée, tapir avec les doigts pour prendre la forme et la décore de cuillère, poser une boule de farce au trou et recouvrir-la avec les bords de cercle, aplatis avec la main, sortir le gâteau de la cuillère, disposer-les sur une tôle huilée.

5 - Faire cuire dans un four moyennement chaud, sortir-les du four quand elles commencent à doré, rouler-les chaud dans le sucre glacé.

6 - Conserver-les dans une boîte bien fermée.

**FEMMEZOOM**

## Biscuits au chocolat noir

### INGREDIENTS

- 350g de beurre
- 100g de sucre glacé
- 100g de maïzena
- 150g de chocolat noir
- Zeste de citron râpé
- 1 sachet de levure pâtissière
- La farine selon le mélange
- 1 petit pot de confiture d'abricot



### PREPARATION

1 - Travailler le sucre glacé et le beurre jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux, ajouter le zeste de citron râpé, incorporer la maïzena, la levure, bien mélanger, ajouter la farine tamisée peu à peu et pétrir bien pour obtenir une pâte homogène et très molle.

2 - Mettre la pâte dans une poche à douille munie d'une douille de 2,5cm de diamètre et presser des bouts de pâte de 6cm sur une plaque huilée.

3 - Faire cuire dans un four moyennement chaud, coller les gâteaux deux par deux avec la confiture.

4 - Faire fondre le chocolat noir au bain-marie, plonger d'un seul côté les gâteaux dans le chocolat fondu, poser-les sur des papier paraffiné, laisser prendre.

5 - Disposer-les sur un plat.

# Ghoriba aux amandes et aux noix de coco

## INGREDIENTS

- 1/2kg d'amandes
- 250g de noix de coco
- 2 verres à thé de sucre en poudre
- 4 œufs
- 1 sachet de levure pâtissière
- 80g de sucre glacé



## PREPARATION

1 - Faire griller les amandes dans une poêle, laisser refroidir, moudre-les dans un moulin électrique.

2 - Moudre la noix de coco dans un moulin électrique.

3 - Travailler dans une jatte les œufs et le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux, incorporer les amandes moulus, la noix de coco moulu et la levure, travailler bien l'ensemble jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

4 - Former de cette pâte des petites boules de la grosseur d'une noix, aplatis chaque boule pour lui donner la forme de ghoriba.

5 - Tremper-les d'un seul côté dans le sucre glacé et disposer-les sur une tôle huilée.

6 - Faire cuire dans un four moyennement chaud.

7 - Conserver-les dans une boîte bien fermée.

**FEMMEZOOM**

## Ghoriba de cacahuète et de noix de coco

### INGREDIENTS

- 500g de cacahuètes
- 250g de noix de coco
- 1 sachet de levure pâtissière
- 2 verres à thé de sucre glacé
- 4 œufs
- 1/2 verre à thé de beurre fondu



### PREPARATION

1 - Moudre la noix de coco dans un moulin électrique.

2 - Faire griller les cacahuètes avec leur peau puis les moudre dans un moulin électrique.

3 - Battre à l'aide d'un batteur électrique les œufs, le sucre glacé jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux.

4 - Dans une jatte, mettre les cacahuètes moulus, la noix de coco moulu, la levure, incorporer-les bien, ajouter le mélange d'œuf, le beurre fondu, bien mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

5 - Former de cette pâte des petites boules de la grosseur des cerises, aplatisir chaque boule pour lui donner la forme de ghoriba.

6 - Disposer-les sur une tôle huilée, décorer-les avec des cacahuètes.

- Faire cuire dans un four moyennement chaud.

7 - Conserver-les dans une boîte bien fermée.

## Ghoriba de cacahuète et de noix de coco

### INGREDIENTS

- 500g de beurre
- 250g de sucre glacé
- 2 petits verres d'huile
- 3 œufs
- 2 sachets de levure pâtissière
- 1kg de farine (plus ou moins selon le besoin de mélange)
- 1 petit pot de confiture d'abricots
- 100g de chocolat noir
- 100g de chocolat blanc



### PREPARATION

1 -Travailler le beurre et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient mousseux.

2 -Ajouter les œufs, l'huile, la levure, incorporer la farine tamisée et mélanger bien le tout, pétrir ensuite la pâte jusqu'à ce qu'elle soit totalement homogène.

3 -Couper la pâte en plusieurs pâtons.

4 -Etaler la pâte au rouleau sur une épaisseur de 3mm, et à l'aide d'un emporte-pièce rond, découper la pâte en rondelles, après trouer ces rondelle à l'aide d'un autre emporte-pièce qui a la

forme d'un dé à coudre, puis disposer au fur et à mesure sur une tôle beurrée, continuer jusqu'à épuisement de la pâte.

4 -Cuire à four moyen pendant 15 minutes.

5 -Mettre soit la confiture ou le chocolat fondu au bain-marie sur les biscuits non troués, et les couvrir par les autres biscuits troués et ce jusqu'à épuisement des biscuits.

6 -Une fois les biscuits garnis, les mettre dans une boîte bien fermer pour qu'ils ne ramollissent pas.

**FEMMEZOOM**

**Vous avez aimé ces recettes ?**

**Trouvez plus sur [FemmeZoom.com](http://FemmeZoom.com)**